ELDOM

ST9W

•GOFROWNICA
•WAFFLE MAKER
•SENDVIČOVAČE
•WAFFELAUTOMAT
•ВАФЕЛЬНИЦА
•GOFROVAČ
•GOFRISÜTŐ



Eldom Sp. z o.o.
ul. Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: 32 255-33-40, fax: 32 253-04-12

www.eldom.eu

ELDOM INSTRUKCJA OBSŁUGI

GOFROWNICA ST9W

OPIS OGÓLNY

1. Lampki kontrolne
2. Uchwyt
3. Pokrywa
4. Blokada uchwytu
5. Płyty grzejne





DANE TECHNICZNE

- moc: 750W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz

OBSŁUGA

Przed przystąpieniem do użytkowania należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszelkie części opakowania.

Uwaga:
Podczas pierwszego użycia może wydzielać się zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to zjawisko normalne i ustępuje po pewnym czasie. W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno.

OBSŁUGA

- przetrzeć płyty grzejne wilgotną szmatką
- umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni
- lekko natłuścić płyty masłem, margaryną lub olejem aby były zdatne do pieczenia gofrów
- zamknąć pokrywę **(3)** i zabezpieczyć uchwyt blokadą **(4)**
- włączyć urządzenie do sieci
- praca urządzenia sygnalizowana jest lampką **(A)**
- lampka kontrolna **(B)** sygnalizuje nagrzanie się gofrownicy i gotowość urządzenia do pracy
- otworzyć pokrywę **(3)** i wlać ciasto, tak aby nie wylewało się poza płytę grzejną. Zamknąć delikatnie pokrywę i zabezpieczyć uchwyt blokadą **(4)**
- piec gofry przez 2-6 minut

Czas pieczenia zależy od:
- rodzaju ciasta
- oczekiwanego poziomu wypieczenia gofrów i ilości gofrów w gofrownicy

Uwaga.
Podczas pieczenia jedna z lampek kontrolnych będzie zapalać się i gasnąć. Oznacza to, że termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę.

- otworzyć pokrywę gofrownicy i sprawdzić czy gofry osiągnęły właściwy kolor. Jeśli nie, trzeba zamknąć urządzenie i pozwolić by gofry się dopiekły.

Po upieczeniu ostatniego gofra należy odłączyć gofrownicę od sieci i zostawić do wychłodzenia z otwartą pokrywą.

Uwaga.
Wyjmując gofry należy uważać by nie zniszczyć powierzchni płytek. Aby tego uniknąć należy stosować drewniane lub plastikowe narzędzia kuchenne. Przed wlaniem kolejnej porcji ciasta należy poczekać aż lampka kontrolna (B) zasygnalizuje nagrzanie się gofrownicy.

WSKAZÓWKI

- wszystkie składniki powinny być należycie wymieszane, co zapewni odpowiedni proces rumienienia
- jeśli zamiast wody użyje się mleka, gofry będą bardziej miękkie i brązowe
- nie należy kłaść chrupiących gofrów jeden na drugim gdyż szybko miękną. Aby pozostały chrupiące należy je kłaść obok siebie.

PRZEPIS NA CIASTO

- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki mleka
- około 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1/3 szklanki oleju
- 2 jajka, żółtka oddzielone od białek

Rozgrzać gofrownicę. Wszystkie składniki oprócz białek ubić mikserem na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem.
Piec w gofrownicy na rumiano, podawać z bitą śmietaną lub ulubionymi dodatkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia,
- nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach
- przetrzeć płytki ręcznikami papierowymi, aby usunąć tłuszcz,
- następnie należy oczyścić urządzenie i kabel lekko wilgotną ściereczką. Przed kolejnym użyciem urządzenia należy wytrzeć je do sucha,
- nie używać detergentów i rozpuszczalników. Mogą one nie tylko zniszczyć powierzchnię gofrownicy, jak również pozostać częściowo na płytkach i wtopić się w następne gofry,
- W przypadku osadów trudnych do usunięcia nie należy używać twardych narządzi gdyż mogą zniszczyć powłoki zastosowane na płytkach urządzenia. Na uparte zabrudzenia najlepiej jest położyć mokrą ścierkę, która rozmiękcza osady,

OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych,

GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.
  Warunki gwarancji podane są w załączniku.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji,
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji,
- należy zwrócić uwagę aby do jednego obiegu prądu nie włączać za duzo odbiorników,
- urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
- nie używać na wolnym powietrzu,
- nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła,
- urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego,
- nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru,
- nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania,
- nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia,
- części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za uchwyt,
- należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu gofrów z urządzenia. Gotowe gofry są gorące i mogą poparzyć,
- nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru,
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę aby dzieci nie bawiły się sprzętem.
- nie chwytać urządzenia mokrymi rękami,
- podczas otwierania pokrywy może uchodzić bardzo gorący strumień pary. Najlepiej przy tej czynności włożyć rękawice kuchenne,
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
- Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.





GENERAL DESCRIPTION

1. Control lamps
2. Handgrip
3. Lid
4. Interlock handle
5. Heating plates

TECHNICAL DATA

- power: 750W
- mains voltage: 230V ~ 50Hz

OPERATING

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

Note:
On first use the development of a light odour may occur, caused by production residues. This is normal and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

OPERATION

- wipe the heating plates with a damp cloth
- position the device on a level, stable and high-temperature resistant surface
- oil the plates slightly with butter, margarine or oil to make them ready for making waffles
- close the lid (3) and secure the handle with interlock (4)
- plug in the appliance- operation of the appliance is signalled by the light (A)
- control light (B) signals when the waffle-maker is heated and ready for operation
- open the lid (3) and pour the batter so that it does not pour out of the heating plate
- close the lid gently and secure the handle with interlock (4)- bake waffles for 2-6 minutes

The baking time is dependant on:
- the type of cake
- expected baking level of waffles and the number of waffles in the waffle iron

Important!
It can happen that, during the baking process, the green operating lamp goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

- Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown.
If the waffles are not yet ready, re-close the waffle iron and let them bake for a little longer.

After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down, with the lid up.

Note:
When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

USEFUL TIPS

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- If you use milk instead of water, the waffles will be softer and darker.
- Never lay crisply baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly.
To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

RECIPE

Ingredients:
- 2 glasses of flour
- 500 ml milk
- 4 eggs
- 1 teaspoon of baking powder
- 50 ml oil
- a pinch of salt
- approx 1 / 2 glass of sugar

Mix eggs with sugar, and then pour flour, which has been previously mixed with baking powder. Add milk and oil and mix until the cake is homogeneous. Add salt to taste.

Waffle recipes are also available on various Internet sites.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down.
- Never submerse any ports of the appliance in water or other liquids. This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock.
- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up any grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.
- Do not use detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.
- In the case of stubborn residues never make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces. It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- the appliance is made of materials which can be recycled
- it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment,

WARRANTY

- this appliance is designed for domestic use only
- it cannot be used for professional purposes or for other than the intended use,
- improper use will nullify the guarantee. Warranty details in the appendix

SAFETY INSTRUCTIONS

- carefully read all instructions before using the appliance
- connect the appliance only to a suitably earthed socket compatible with the parameters indicated in the instructions
- do not unplug by pulling the cable
- unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- do not immerse the cable or the appliance in water,
- do not use outdoors
- never locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- close supervision is necessary when appliance is used by or near children
- parts of the appliance will become hot during operation. You should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation - it is therefore best to wear oven mitts.
- Take precautions when removing the waffles from the device. Ready waffles are extremely hot and may cause burns.
- never leave the appliance unattended when it is in use.
- this appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- do not touch the appliance with wet hands
- very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- never use the appliance if the supply cord is damaged. If found damaged in any way, consult the producer's authorized service centre. The list of service centres is to be found in the appendix and on www.eldom.eu
- refer servicing to an authorized service centre. Modifying the appliance or using spare parts or elements other than the original ones is forbidden and can expose the user to hazard

ELDOM

NÁVOD K OBSLUZE SENDVIČOVAČE ST9W





POPIS HLAVNÍCH ČÁSTÍ

1. Kontrolky
2. Držadlo
3. Víko
4. Blokáda úchytu
5. Topné desky

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Příkon: 750W
- Napájecí napětí: 230V/50Hz

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím přístroje se přesvědčte, že veškeré části přístroje jsou nepoškozeny.

Upozornění:
Při prvním použitím přístroje může dojít ke vzniku zápachu způsobeného vypalováním topných elementů. Jedná se o normální krátkodobý jev. Doporučujeme při prvním použití použít ventilaci nebo otevřené okno.

OBSLUHA
- přetřít topné desky vlhkým hadříkem
- umístit zařízení na plochém, stabilním povrchu, který je odolný vůči působení vysokých teplot
- lehce potřít topné desky máslem, margarínem nebo olejem tak, aby byly připraveny k pečení vaflí
- zavřít víko **(3)** a zajistit úchyt blokádou **(4)**
- připojit zařízení do elektrické sítě
- práce zařízení je signalizována světelnou kontrolkou **(A)**
- světelná kontrolka **(B)** signalizuje nahřátí vaflovače a jeho připravenost k práci
- otevřít víko **(3)** a nalít na desku těsto takovým způsobem, aby se nevylévalo mimo topnou desku. Zavřít delikátně víko a zajistit úchyt blokádou **(4)**
- péct vafle po dobu 2-6 minut

Čas opékání závisí na:
- Druhu potraviny
- Očekávanému stupni propečení a množství sendvičů

Důležité!
V průběhu přípravy potravin se zelená kontrolka střídavě rozsvěcuje a zhasíná. Znamená to, že termostat automaticky udržuje přednastavenou teplotu

Otevřete víko přístroje a zkontrolujte, zda stupeň propečení odpovídá vaším představám. Pokud tomu tak není, znova přiklopte víko a pokračujte v pečení. Jakmile budou sendviče připravené, po otevření víka je vyjměte z přístroje.

Pozor!
Při vyjímání sendvičů se vyvarujte poškození povrchů pečících plotýnek. Nepoužívejte proto žádné kovové předměty, ale dřevěné nebo teflonové pomůcky.

DOPORUČENÍ

- Při přípravě těsta věnujte pozornost jeho důkladnému promíchání. Pokud použijete místo vody mléko, sendviče budou měkčí a jemnější
- Dokončené sendviče pokládejte vedle sebe, nikoliv na sebe.

Recept na těsto

- 2 skleničky mouky
- 2 skleničky mléka
- 4 vajíčka
- Lžička prášku do pečení
- 50 ml oleje
- Špetka soli
- Půl skleničky cukru

Vajíčka utřete s cukrem, nasypte prášek do pečiva, dodejte mléko a olej a míchejte do vypracování těsta. Osolte dle chuti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před zahájením čištění se přesvědčte, že zařízení je odpojeno od sítě a je ve vychladlém stavu
- Není dovoleno žádné části zařízení namáčet do vody nebo mýt pod tekoucí vodou, mohlo by to způsobit smrtelné zranění a poškození zařízení
- Napřed otřete topné plotýnky papírovými ubrousky, abyste odstranily veškerý tuk. Následně očistěte zařízení i kabel jemným vlhkým hadříkem. Poté veškeré části vytřete do sucha.
- Nepoužívejte žádné detergenty a rozpouštědla. Mohly byste poškodit vrchní části přístroje anebo i povrch plotýnek
- Na čištění plotýnek nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky, mohly byste poškodit jejich povrch.
- Doporučuje se na zanesené plotýnky položit mokrý hadřík, aby posléze šly lépe odstranit.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Zařízení je vyrobeno z materiálů, které jsou určené k recyklaci
- Nevyhazujte přístroj do koše, ale předejte ho do nejbližšího střediska, které se zaobírá sběrem a recyklací elektrických a elektronických zařízení

ZÁRUKA

- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti
- Zařízení není určeno pro používání v rámci podnikatelské činnosti
- Nedostatečná údržba nebo nedodržování návodu k obsluze může mít za následek ztrátu záruky

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- Před prvním použitím se důkladně seznamte s návodem k obsluze
- Napájecí kabel zastrčte do zásuvky, jejíž parametry jsou shodné s parametry uvedenými v návodu k obsluze
- Při odpojování zařízení od sítě nikdy netahejte za kabel, ale za napájecí vidlici
- Odpojte zařízení od sítě vždy, když ho nepoužíváte nebo před čištěním
- Nenamáčejte přívodní kabel anebo zařízení do vody
- Nepoužívejte na volném prostranství
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti lehce hořlavých materiálů jako je nábytek, papír apod.
- Neponechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení
- Při používání přístroje, jsou některé části horké. Dotýkejte se pouze držadla anebo regulátoru teploty. Při dlouhodobějším používání může i regulátor teploty vykazovat vyšší teplotu a proto je vhodné používat rukavice nebo chňapku.
- Při vyjímání sendvičů ze zařízení, buďte opatrní, protože hotové sendviče jsou horké a mohou vás opařit
- Používané zařízení nikdy neponechávejte bez dozoru
- Přístroj není určen, aby ho obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost
- Nešahejte na přístroj mokrýma rukama
- Při otevírání víka může dojít k výstupu horké páry. Doporučuje se používat ochranné rukavice.
- Nepoužívejte zařízení s poškozeným přívodním kabelem nebo po pádu zařízení anebo při jakémkoliv viditelném poškození přístroje. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizovaný servis, seznam servisů naleznete v příloze nebo na stránkách www.eldom.eu
- Veškeré úpravy nebo používání jiných než originálních náhradních dílů je zakázáno, a mohly by být ohrožena bezpečnost uživatele

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Kontrollleuchten
2. Griff
3. Deckel
4. Sicherheitsverschluss
5. Backplatten





TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 750W
- Speisespannung: 230V ~ 50Hz

VORBEREITUNG ZUR NUTZUNG

Vor dem Gerätegebrauch überprüfen Sie bitte, ob das Gerät, der Stecker und das Kabel unbeschädigt sind und sämtliche Verpackungsteile entfernt wurden.

Hinweis:
Beim erstmaligen Gebrauch kann sich Geruch entfalten, der in Folge des Backvorgangs entsteht. Es ist völlig normal und hört nach einiger Zeit auf. Stellen Sie entsprechende Lüftung des Raums sicher, z.B. durch Fensteröffnen.

BEDIENUNG

- Backflächen mit einem feuchten Tuch abwischen- Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche platzieren
- Vor dem Backen die Backflächen mit Butter, Margarine oder Öl bestreichen
- Deckel (3) zuklappen und den Sicherheitsverschluss (4) schließen
- Das Gerät an den Strom anschließen
- Der Betrieb des Geräts wird mit dem Aufleuchten der Kontrollleuchte (A) signalisiert
- Leuchtet die Kontrollleuchte (B) auf, ist das Gerät betriebsbereit
- Deckel (3) öffnen und den Teig auf die Backfläche geben, so dass er nicht über den Backflächenrand reicht; Deckel (3) zuklappen und den Sicherheitsverschluss (4) schließen
- Die Waffeln ca. 2 – 6 Min. lang backen.

Die Backzeit hängt von folgenden Faktoren ab:

- Teigsorte
- gewünschtem Bräunungsgrad der Waffeln und deren Zahl im Automat

Wichtig!
Die grüne Leuchte schaltet manchmal ab und dann leuchtet wieder auf. Es weißt darauf hin, dass die Temperatur gesunken ist und das Gerät automatisch auf die eingestellte, höhere Temperatur erhitzt wird.

Deckel anheben und überprüfen, ob die Waffeln die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Wenn nicht, den Deckel wieder schließen und warten, bis die Waffeln fertig gebacken sind.

Achtung!
Beim Herausnehmen der Waffeln bitte darauf achten, dass die Backflächen nicht beschädigt werden. Um dieses zu vermeiden verwenden Sie Backutensilien aus Holz oder Plastik.

PRAKTISCHE HINWEISE

- Sämtliche Teigzutaten gut miteinander vermischen. Dadurch wird gleichmäßiger Bräunungsprozess sichergestellt.
- Verwenden Sie bei der Anfertigung des Teigs Milch statt Wasser, sind die fertigen Waffeln weicher und schön braun.
- Die fertigen knusprigen Waffeln nicht aufeinander legen; auf diese Weise werden sie schnell weich. Um die Waffeln länger knusprig zu halten, legen Sie diese nebeneinander.

TEIGREZEPTUR

Zutaten:

- 2 Glas Mehl
- 2 Glas Milch
- 4 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 50 ml Öl
- eine Prise Salz
- ca. 1/2 Glas Zucke

Eier mit Zucker verrühren, anschließend Mehl mit beigemischtem Backpulver unterrühren. Milch und Öl dazugeben bis der Teig geschmeidig wird. Nach Geschmack salzen.

Verschiedene Rezepturen für den Waffelteig finden Sie auch im Internet.

REINIGUNG UND KONSERVIERUNG

- Das Gerät vor der Reinigung vom Strom abschalten und auskühlen lassen.
- Weder das Gerät noch seine Bestandteile ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Dies könnte zum tödlichen Stromschlag oder zur Beschädigung des Geräts führen.
- Zuerst die Backflächen mit Papiertüchern abwischen, um Fett wegzuwischen .
- Anschließend das Gerät und das Kabel mit feuchtem Tuch säubern. Das Gerät vor erneutem Gebrauch trocken wischen.
- Keine Detergenten oder Lösemittel verwenden, da diese die Oberfläche des Waffelautomaten beschädigen können. Deren Rückstände können außerdem auf den Backflächen zurückbleiben und dann in die später gebackenen Waffeln übergehen.
- Bei schwierigen Verschmutzungen keine harten Werkzeuge benutzen. Diese können die Oberfläche der Backflächen beschädigen. Auf hartnäckige Verschmutzungen am besten einen feuchten Tuch für einige Zeit legen, um diese einzuweichen.

UMWELTSCHUTZHINWEISE

- Das Gerät wurde aus Rohstoffen hergestellt, die weiter verarbeitet und recycelt werden können.
- Die Rohstoffe sind bei der zuständigen Annahmestelle abzugeben.

GARANTIE

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht zu gewerblichen Zwecken benutzt werden.
- Bei zuwiderlaufender Benutzung erlischt die Garantie.

Die genauen Garantiebedingungen werden beigelegt.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

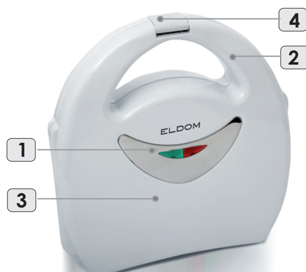
- Vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts bitte die Gebrauchsanweisung vollständig durchlesen.
- Das Gerät an eine Steckdose anschließen, deren Parameter den in der Betriebsanleitung angegebenen entsprechen.
- Zwecks Abschalten des Geräts vom Netz, immer am Stecker und niemals am Kabel, ziehen.
- Wird das Gerät nicht mehr benutzt, oder vor der Reinigung, ist es komplett vom Stromnetz abzuschalten.
- Das Gerät oder das Anschlusskabel niemals im Wasser eintauchen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen verwenden, wiez. B. Möbel, Bettwäsche, Kleidung, Gardinen, Teppichböden u. Ä.
- Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Gerätenähe lassen.
- Geräteteile werden bei der Nutzung heiß. Das Gerät nur am Griff anfassen. Der Temperaturregler wird nach gewisser Zeit auch heiß, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
- Beim Herausnehmen der Waffeln aus dem Gerät ist Vorsicht geboten. Die Waffeln sind heiß und können Verbrennungen verursachen.
- Das Gerät während Nutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät sollte nicht von physisch, sensorisch oder geistig behinderten Personen (auch Kindern) benutzt werden, es sei denn diese werden von Verantwortlichen beaufsichtigt.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.
- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf heraustreten, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Anschlusskabel, nach Sturz oder einer anderwärtigen Beschädigung betrieben werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an die Servicestelle des Herstellers; Die Kundendienststellen finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung oder auf der Internet-Seite: www.eldom.eu.
- Reparaturen können ausschließlich von einer autorisierten Kundendienstwerkstätte durchgeführt werden. Jegliche Modernisierung oder Einsatz nicht originaler Ersatz- und Zubehörteile ist untersagt und gefährdet die Nutzungssicherheit.

ВАФЕЛЬНИЦА ST9W

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Контрольные лампочки
2. Ручка
3. Крышка
4. Блокировка ручки
5. Плиты нагрева





ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность: 750 Вт
- напряжение в сети: 230 В ~ 50 Гц

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед использованием необходимо убедиться в том, что устройство, вилка и сетевой шнур исправны и что все элементы упаковки удалены.

Внимание:
Во время первого использования может появиться запах, который является результатом производственного процесса. Данное явление является нормальным и исчезает после некоторого времени. В помещении необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию, напр. открывая окно.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАФЕЛЬНИЦЕЙ

- протереть плиты влажной тканью
- прибор установить на ровной, стабильной и устойчивой к высоким температурам поверхности
- нанесите масло или маргарин на плиты, с целью выпечки вафли
- закрыть крышку **(3)** зафиксировать ручки зажимом
- подключить к сети- лампочка **(A)** сигнализирует работу устройства- лампочка **(B)** показывает, что вафельница нагрелась и готова к работе- открыть крышку **(3)** и разлить такое количество теста, чтобы тесто не выходило за границы плиты

Осторожно закрыть крышку и заблокировать ручки зажимом **(4)**

- выпекать вафли 2-6 мин

Время выпечки зависит от:

- вида теста
- ожидаемого цвета вафли и их количества в вафельнице

Внимание!
Иногда зеленая лампочка часто выключается и загорается вновь. Лампочка сигнализирует, что температура устройства снизилась и автоматически должна достичь установленный, более высокий уровень температуры.

- Открыть крышку и проверить цвет вафли. Если не достигнут желаемый уровень, нужно закрыть крышку и оставить их в вафельнице.

Когда вафли испечены, необходимо открыть крышку и их снят

Когда вы закончите печь вафли, необходимо отсоединить устройство от сети и оставить с открытой крышкой, чтобы остыло.

Внимание!
Вынимая вафли, будьте осторожны, чтобы не повредить покрытие плит. Чтобы избежать повреждения плит, используйте деревянные или пластмассовые инструменты.

СОВЕТЫ

- Все ингредиенты должны быть тщательно перемешаны, таким образом обеспечите подходящий уровень цвета вафли
- Если вместо воды, используете молоко, вафли будут более мягкими и коричневыми
- Не нужно класть хрупкие вафли один на другом, потому что быстро становятся мягкими . Чтобы вафли оставались хрустящими, необходимо класть один возле другого.

РЕЦЕПТ: Тесто на вафли

Ингредиенты:
- 2 стакана муки
- 2 стакана молока
- 4 яйца
- чайная ложка пекарского порошка
- 50 мл масла
- щепотка соли
- ок. 1/2 стакана сахара

Яйца растереть с сахаром, затем добавить муку, предварительно смешанную с пекарским порошком. Добавить молоко и масло, мешая до момента получения е днолитой массы. Соль по вкусу.
Рецепты на тесто доступны также на веб страницах.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед тем как начать чистку устройства, необходимо отсоединить устройство от сети и подождать пока остынет.
- Запрещается погружение деталей в воду или любую другую жидкость. Может быть причиной смертельного электрического удара или повреждения устройства.
- В начале плиты необходимо протереть бумажными полотенцами, чтобы очистить от жира.
- Затем устройство и шнур необходимо протереть влажной тканью. Перед следующим использованием устройство необходимо протереть на сухо.
- Запрещается использование детергентов и растворителей. Могут не только повредить поверхность вафельницы, также частично остаться на плитах и затем проникнуть в вафли.
- В случае трудных до удаления частиц запрещается использование твердых инструментов, могут повредить покрытие плит вафельницы. На трудноудаляемые частицы лучше положить мокрую ткань, которая их размягчит.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- прибор изготовлен из материалов, которые могут использованы вторично,
- передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

ГАРАНТИЯ

- устройство предназначено только для домашнего использования,
- прибор не может быть использован для коммерческих целей ,
- в случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной. Гарантийные условия нах. в приложении

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации,
- сетевой шнур подключить к сети, параметры которой соответствуют параметрам поданными в й инструкции,
- при отсоединении прибора от сети, не тянуть за шнур, всегда используйте вилку,
- прибор отсоединить от сети перед чисткой и если не используется,
- не погружать прибор и шнур в воду,
- не использовать на открытом воздухе,
- не использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов как мебель, постель, бумага, одежда, занавески, ковровые покрытия,
- не оставляйте прибор без присмотра возле детей,
- во время работы устройства детали нагреваются. Необходимо держать прибор только за ручки. После некоторого времени, регулятор температуры также нагревается, поэтому лучше всего одеть кухонные рукавицы,
- будьте осторожны, снимая вафли. Готовые вафли горячие и могут обжечь,
- не оставляйте прибор без присмотра,
- лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями не могут использовать данный прибор, за исключением ситуаций, когда будут под контролем лица, ответственного за их безопасность,
- не прикасаться к прибору мокрыми руками,
- во время открытия крышки может выделяться горячий пар. Лучше всего при этом одеть кухонные рукавицы,
- запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден, если прибор упал или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервис центр производителя; сервис центры поданы в приложении и на www.eldom.eu
- ремонт может быть произведён только авторизованным сервис центром. Запрещаются какие либо поправки или использование других чем оригинальные запасных частей или элементов устройства, что может опасным.

ELDOM INŠTRUKCIA OBSLUHY

Gofrovač ST9W

VŠEOBECNÝ OPIS

1. Kontrolné svetlo
2. Držiak
3. Pokrývka
4. Blokáda držiaka
5. Výhrevné dosky





TECHNICKÉ ÚDAJE

- príkon: 750 W
- napájacie napätie: 230V ~ 50 Hz

OBSLUHA

Pred začatím sa ubezpečte, či zariadenia, zástrčka a napájací kábel sú náležité a či boli odstránené časti balenia.

Upozornenie:
Počas prvého použitia môže byť citeľný zápach, ktorý je následkom výrobného procesu. Je to normálny jav a po určitom čase zmizne. V miestnosti je potrebné zabezpečiť vhodnú ventiláciu, napr. otvorené okno.

OBSLUHA

- výhrevné dosky pretrieť vlhkou handričkou
- zariadenie umiestniť na plochom, stabilnom a voči vysokým teplotám odolnom povrchu dosky jemne namastiť maslom, margarínom alebo olejom, aby boli pripravené na pečenie gofra
- zatvoriť pokrývku (3) a držiak zabezpečiť blokádou (4)
- zapnúť zariadenie do siete
- práca zariadenia je signalizovaná svetielkom (A)
- kontrolné svetlo (B) signalizuje nahriatie gofrovača a pripravenosť zariadenia na prácu
- otvoriť pokrývku (3) a vliať cesto tak, aby sa nevylievalo mimo výhrevnej dosky. Jemne zatvoriť
- a držiak zabezpečiť blokádou (4)
- gofry piecť 2-6 minú

Čas pečenia závisí od:
- druhu cesta
- očakávanej úrovne upečenia gofra a množstva gofrov v gofrovači

Upozornenie.
Počas pečenia sa jedno z kontrolného svetla bude zapínať a vypínať. To znamená, že termostat udržiava príslušnú teplotu.

otvoriť pokrývku gofrovača a skontrolovať, či gofry dosiahli náležitú farbu.
Ak nie, treba zariadenie zatvoriť a nechať, aby sa gofry upiekli.

Po upečení posledného gofra, treba gofrovač odpojiť od siete a nechať ho vychladnúť s otvorenou pokrývkou.

Upozornenie.
Pri vyberaní gofra je potrebné dávať pozor na to, aby sa povrch dosiek nepoškodil. Ak sa chcete tomu vyhnúť, je potrebné používať drevené alebo umelohmotné kuchynské nástroje.

POKYNY

- všetky zložky by mali byť náležite vymiešané, čím sa zabezpečí vhodný proces pečenia
- ak sa namiesto vody použije mlieko, gofry budú mäkšie a viac hnedé
- neodporúča sa klásť chrumkavé gofry jeden na druhý, pretože rýchlo mäknú. Aby boli aj naďalej chrumkavé, treba ich položiť vedľa seba.

Recept na cesto

- 2 poháre múky
- 2 poháre mlieka
- 1 lyžička prášku na pečenie
- štipka soli
- 1/3 pohára oleju
- 2 vajíčka, žĺtka oddelené od bielka

Rozohriať gofrovač. Všetky prísady, okrem bielka, vymiešať v mixéri na hladkú hmotu.
Z bielok vyšľahať tuhú penu a pomaly ju pridať do cesta.
Piecť v gofrovači do hneda – cca 2-3 minúty, podávať so šľahačkou alebo obľúbenými dodatkami.

ČISTENIE A KONZERVÁCIA

- pred čistením je potrebné zariadenie odpojiť od elektrickej siete a nechať vychladnúť,
- zariadenie neponárať do vody alebo iných kvapalín,
- dosky pretrieť papierovými utierkami, aby sa odstránila mastnota,
- následne je potrebné zariadenie a kábel vyčistiť jemne navlhčenou handričkou. Pred ďalším použitím sa musí zariadenie vytrieť do sucha,
- nepoužívať detergenty a rozpúšťadlá. Môžu nielen zničiť povrch gofrovača, ale zároveň môžu čiastočne zostať na doskách a vniknúť do ďalších gofrov,
- v prípade usadenín, ktoré je ťažké odstrániť, nepoužívajte tvrdé nástroje, pretože sa môže zničiť náter použitý na doskách zariadenia. Na tieto nečistoty sa najlepšie hodí mokrá handrička, ktorá zmäkčí usadeniny,

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- zariadenie je vyrobené z materiálov, ktoré sa môžu opätovne spracovať alebo recyklovať,
- treba ho odovzdať do príslušného bodu, ktorý sa zaoberá zberom a recykláciou elektrických a elektronických zariadení.

ZÁRUKA

- zariadenie je určené na súkromné používanie v domácnosti,
- nemôže sa používať na profesionálne účely,
- záruka stráca platnosť v prípade nesprávnej obsluhy.

Podmienky záruky sú uvedené v prílohe.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- pred prvým použitím sa dôkladne oboznámte s celým obsahom tejto inštrukcie,
- napájací kábel je potrebné pripojiť k zástrčke, ktorej parametre sú v súlade s uvedenými v inštrukcii,
- pozornosť treba obrátiť na to, aby do jedného obehu prúdu nebolo pripojených príliš veľa prijímačov,
- zariadenie je potrebné zo siete odpojiť vždy potiahnutím za zásuvku a nie za napájací kábel,
- vypnúť zariadenie zo siete, ak sa už nepoužíva, ako aj pred jeho čistením,
- kábel alebo zariadenie neponárať do vody,
- nepoužívať na voľnom priestranstve,
- zariadenie sa nesmie nachádzať v blízkosti tepelných zdrojov,
- zariadenie je určené iba na domáce použitie,
- používané zariadenie nenechávať bez dozoru,
- neprenášať ani nepresúvať počas používania,
- nepoužívať v blízkosti ľahkozápalných materiálov ako je nábytok, posteľná bielizeň, papier, oblečenie, záclony, podlahové krytiny atď.,
- nenechávať deti bez dozoru v blízkosti zariadenia,
- časti zariadenia sú počas používania horúce. Zariadenie je potrebné držať iba za držiak,
- pri vyberaní gofrov zo zariadenia je potrebné byť ostražitým.
- Hotové gofry sú horúce a môžu obariť.
- nenechávať zapnuté zariadenie bez dozoru,
- zariadenie nie je určené na používanie pre osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami, iba ak bude nad nimi vykonávať dohľad osoba, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
  Treba dávať pozor na to, aby sa deti so zariadením nehrali.
- nechytať zariadenie mokrými rukami,
- pri otváraní pokrývky môže vychádzať veľmi horúci prameň pary.
  Pri tejto činnosti by bolo vhodné, aby sa používali kuchynské rukavice.
- nepoužívať, ak je napájací kábel poškodený, ak zariadenie spadlo, alebo bolo akýmkoľvek iným spôsobom poškodené,
- opravu zariadenia môže vykonať iba autorizovaný servis.
- Všetky modernizácie alebo používanie iných ako originálnych náhradných častí alebo prvkov zariadenia sa zakazuje a ohrozuje bezpečnosť pri používaní.
- Firma Eldom, s.r.o., nezodpovedá za prípadné škody, ktoré vznikli následkom nevhodného používania zariadenia.

ST9W gofrisütő

ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1. Működésjelző lámpa
2. fogantyú
3. fedél
4. fogantyúrögzítő
5. Sütőlapok





MŰSZAKI ADATOK

- teljesítmény: 750W
- hálózati feszültség: 230V~50Hz

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A készülék használata előtt ellenőrizze a készülék, a csatlakozója és tápkábele épségét és győződjön meg arról, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította-e a készülékről.

Figyelem:
Az üzemeltetés kezdetén a készülékből a gyártási folyamatból visszamaradt szagok szabadulhatnak fel. Ez normális jelenség, idővel elmúlik. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőztetéséről, pl. nyissa ki az ablakot.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

- a sütőlapokat egy nedves ruhával törölje le;
- tegye a készüléket egy stabil, magas hőmérsékletet tűrő felületre;
- a sütőlapokat kenje meg vékonyan egy kis vajjal vagy margarinnal, vagy olajjal, hogy sütésre kész legyen;
- csukja le a fedelét (3) és rögzítse a fogantyút rögzítő(4) segítségével;
- csatlakoztassa a készüléket a hálózatba;
- az (A) lámpa jelzi a készülék működését;
- a (B) lámpa azt jelzi, hogy a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet és sütésre kész;
- nyissa ki a fedelet (3) és terítse el a tésztát egyenletesen a gofri készítő sütőlapon úgy, hogy a tészta ne folyjon le a széleken. Finoman csukja le a fedelet és rögzítse a fogantyút rögzítő (4) segítségével
- hagyja a gofrit 2-6 percig sülni.

A sütés ideje
- a tészta fajtájától;
- a gofri kívánt ropogóssági foktól és a gofri számától függ

Figyelem:
Sütés közben az egyik jelzőlámpa felgyullad és elalszik. Ez annak a jele, hogy a termosztát megfelelő szinten tartja a hőmérsékletet.

- nyissa fel a sütő fedelét és ellenőrizze, hogy a gofri színe elérte-e a kívánt fokozatot. Ha nem, csukja vissza a fedelet és hagyja a gofrit még tovább sülni.

Az utolsó gofri elkészítése után húzza ki a készülék hálózati dugóját, és nyitott fedéllel hagyja kihűlni.

Figyelem:
Ügyeljen arra, hogy a gofri kiszedése közben ne károsítsa a sütőlapok felületét. A lapok sérülésének elkerülése érdekében mindig használjon csak fa vagy műanyag konyhai eszközöket.

JAVASLATOK

- alaposan keverje össze a hozzávalókat, ezzel biztosítja a gofri egyenletes pirulását;
- ha víz helyett tejet használja, akkor a gofri puhább és barnább lesz;
- a kisütött gofrikat ne egymásra rakja, mert akkor gyorsan puhává válnak.
 Hogy ropogósak maradjanak, tegye őket egymás mellé.

TÉSZTARECEPT

- 2 pohár liszt
- 2 pohár tej
- 1 teáskanál sütőpor
- csipetnyi só
- 1/3 pohár olaj
- 2 tojás fehérje és sárgája (különválasztva)

Melegítse fel a sütőt. Az összes hozzávalót – kivéve tojásfehérjét –keverje össze simára mixer segítségével. A tojásfehérjét verje fel kemény habra és finoman keverje a tésztához. Süsse ki pirosra a sütőben körülbelül 2-3 percig. Tálalja tejszínhabbal vagy más kedvenc adalékokkal.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- tisztítás előtt mindig húzza ki a konnektorból a készülék kábelét, majd hagyja teljesen kihűlni;
- a készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni;
- papírtörülközővel távolítsa el a lapjairól a zsírmaradékot;
- tisztítsa meg a készüléket és a kábelét egy enyhén nedves ruhával. A következő használat előtt törülje szárazra;
- ne használjon detergenseket sem oldószereket. Azon kívül, hogy károsíthatják a sütő felületét, még részben maradhatnak a készülék lapjain és beleszívódhatnak a következő gofrikba;
- a nehezen eltávolítható szennyeződések esetén sose használjon kemény tárgyakat, amelyek tönkretehetik a sütőlapok felületét. Hatékonyan eltávolítja a makacs szennyeződéseket, ha beborítja őket egy vizes ruhával, úgy meglágyítja a lerakodott szennyeződést.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- a készülék az újrahasznosítható, recycling rendszerében feldolgozandó anyagokból készült,
- az elhasználódott készüléket adja le az elektromos és elektronikus berendezések begyűjtésére szakosodott átvevőhelyek egyikénél.

GARANCIA

- ez a készülék csak magán háztartások számára készült
- ipari célokra nem használható
- helytelen kezelés esetén a garancia érvényét veszti
 A garancia feltételei a mellékletben találhatók.

BIZTONSÁGI JAVASLATOK

- a készülék első üzembe helyezése előtt kérjük, figyelmesen ismerkedjen meg a jelen útmutató teljes tartalmával;
- a tápvezetéket csatlakoztassa az útmutatóban megadott paraméterekkel rendelkező elektromos hálózathoz;
- vigyázzon, hogy egy áramkörhöz ne csatlakoztasson egyszerre több készüléket;
- áramtalanításkor ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból, hanem a vezeték dugaszát fogja meg;
- használat után és tisztítás előtt húzza ki a vezetéket a konnektorból;
- a készüléket vagy vezetéket nem szabad vízbe meríteni;
- ne használja a szabadban;
- ne állítsa a készüléket hőforrás közelében;
- a készülék csak háztartási használatra alkalmas;
- ne hagyja őrizetlenül a készüléket bekapcsolt állapotban;
- használat közben a készüléket áthelyezni, mozgatni nem szabad;
- ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (például bútor, ágynemű, ruha, függöny, padlószőnyeg és hasonló tárgyak) közvetlen közelében;
- ne hagyja a gyermekeket a készülék közelében felügyelet nélkül;
- a készülék részei használat közben felforrósodnak. Csak a készülék fogantyúját foghatja meg.
- óvatosan szedje ki gofrit a készülékből. A kész gofri forró és megégetheti a kezét;
- ne hagyja őrizetlenül a készüléket bekapcsolt állapotban;
- csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is) önállóan nem használhatják a készüléket, csak a biztonságukat felügyelő személyek jelenlétében. Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel;
- ne fogja a készüléket vizes kézzel;
- a készülék nyitása közben nagyon forró gőz távozhat. E művelet közben ajánlott védőkesztyű használata;
- ne használja a készüléket, ha a tápkábel megsérült, ha a készülék leesett vagy más módon károsodott;
- a készülék javítását kizárólag autorizált szerviz végezheti. Mindennemű modernizálás, nem eredeti alkatrész vagy elem használata tilos, mert veszélyezteti a felhasználó biztonságát;
- a nem rendeltetésszerű vagy helytelen használatból eredő esetleges károkért az Eldom Kft cég nem vállal felelősséget.